



COLOMBIAN TERROIRS

Latte Gelado com Praliné

Santander

DIFICULDADE: FÁCIL
TEMPO DE PREPARO: 5 MIN.



Ingredientes

- 2 cápsulas do Grand Cru *Santander*
- 1 colher de chá de pasta de praliné
- 200 ml de leite
- 40 ml de xarope de praliné
- 1 colher de chá de avelã picada

Material

- *Aeroccino*
- 1 copo alto para receitas (350 ml)
- 1 coqueteleira

Preparo

- Tome um copo gelado (coloque-o vazio no congelador por 1 hora ou encha-o com cubos de gelo 10 minutos antes de começar o preparo)
- Coloque 1 colher de chá de pasta de praliné no vidro
- Misture 160 ml de leite gelado com 20 ml de xarope de praliné
- Despeje a mistura no copo
- Em uma coqueteleira, prepare 2 cápsulas do Grand Cru *Santander* (2 x 40 ml)
- Agite juntamente com 3 cubos de gelo para esfriar o café
- Despeje o café no copo
- Espume 40 ml de leite e 20 ml de xarope de praliné usando o espumador de leite *Aeroccino* (espuma fria)
- Coloque a espuma no copo
- Decore com avelã picada.